






Corse
CENTRALE DE RESTAURATION
Restauration collective

MENU DE LA CANTINE











SEMAINE DU 13 MAI 2024

MENU CORSE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates mozzarella</p> <p>Cheeseburger Frites</p> <p>Cantadou Compote BIO pomme poire </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Omelette fraiche ODF </p> <p>Ratatouille à la sauce tomate </p> <p>Leerdammer mini Crème dessert au chocolat</p>		<p>Salade de courgettes</p> <p>Ragout de veau nustrale</p> <p>Fromage blanc sucré Fiadone</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Hoki sauce hollandaise</p> <p>Riz BIO pilaf  </p> <p>Vache qui rit BIO  Fraise MC + sucre (à laver) </p>

SEMAINE DU 20 MAI









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Concombre BIO au thon </p> <p>Curry de porc Semoule BIO </p> <p>Yaourt nature BIO + sucre  Pêche au sirop</p>		<p>Salade coleslaw</p> <p>Riz BIO cantonnais végétarien </p> <p>Edam Tarte au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Gratin de pâtes (bio) et légumes (bio) norvégien </p> <p>Yaourt BIO à la vanille  Melon MCB  </p>





MENU DE LA CANTINE

SEMAINE DU 27 MAI 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé BIO libanais </p> <p>Cordon bleu de dinde Mix méditerranée</p> <p>St paulin BIO  Flan au caramel</p>	<p>Rosette + beurre</p> <p>Haut de cuisse de poulet roti</p> <p>Purée de carottes BIO </p> <p>Yaourt aromatisé Fraise MC + sucre  (à laver)</p> 		<p>Oeuf dur</p> <p>Penne BIO au pistou  (fromage râpé)</p>  <p>Fromage blanc + sucre Paris-Brest</p>	<p>Concombre BIO au surimi </p> <p>Aiguillette de colin au curry  Riz BIO </p> <p>Tomme noire Banane BIO </p>